

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

よつ葉のおいしい時間 #39

BEAN TO BAR

SOIL CHOCOLATE

[札幌市]

文化を育てる
チョコレート
「#00 ソイルブレンド」

札幌市中央区、ビル街の片隅にひっそり佇む「ソイルチョコレート」。今年7月にオープンしたばかりのこのお店は、カカオ豆の仕入れからチョコレートにするまでの全工程を一貫して行うBtB（ビントゥバー）の専門店です。

社長の笹川さんは、人気のスイーツ店を複数営む若手経営者。同店のコンセプトを尋ねると「グループの他のお店を成長させる土台です。やっぱりチョコレートがスイーツの基本であり、王様だと思うから」。

商品は現在、板チョコ7種と生チョコ5種の計12種。商品にはすべてナンバーが振られ、看板商品は始まりを示す「#00」。それが、今回ご紹介する「SOIL BLEND」です。

一般的にカカオ豆のおいしさを味わうBtBではダークチョコが主役になりがちですが、BtBの魅力を多くの人に伝えたいと、「SOIL BLEND」はあえてダーク1種とミルクチョコ2種をブレンド、「誰にでもわかりやすくおいしいチョコ」を目指したそう。

「BtBを広めたい」という願いのこもった「SOIL」のチョコ。その素材として選ばれたのが「よつ葉の乳製品」でした。「よつ葉の生クリーム2種類を豆の特徴に合わせて使い分けています。せっかく北海道でBtBをやるのだから、北海道のメーカーを使いたくて」と笹川さん。そして「最後はもちろんおいしさで決めました」と選定理由を明かしてくれました。

英語で「土」を意味する「SOIL」のチョコレート。その「土」は、カカオの味にこだわりのながらも、とらわれすぎず、北海道らしく大らかにビントゥバーという文化を育てようとしています。



店舗情報

BEAN TO BAR SOIL CHOCOLATE：札幌市中央区南1条西6丁目20 KYビル 1F TEL：011-596-8884

営業時間／11：00～19：00 定休日／毎週水曜日 駐車場／なし

<https://soil-choco.com/>

@soilchocolate



《新発売》

クリーム仕立て
よつ葉
カフェオレ



《新発売》

クリーム仕立て
よつ葉
ほうじ茶オレ

良質な北海道産乳原料を組み合わせた、クリーミーで香り高い本格的な味わいのよつ葉初のカップ入り乳飲料です。

香料や乳化剤を使用せず、素材本来の香りやおいしさを生かしながら、北海道産のクリームを使用することで、豊かなミルク感を実現しました。



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official

www.yotsuba.co.jp/